

Schloss Meberstorf

Spät-Winter Genuss Menu

Schwarzwurzel
Kräuter, Malz, Salatbouquet

„Borschtsch“, Rande, Crème fraîche

Rind
Pepe Valle Maggia, Dinkel, Wirz, karamellierte Rüebl

„Runebergin torttu“
nach finnischer Art, Joghurt, Heidelbeere

78

Spät-Winter Genuss Menu vegetarisch

„Schwarzwurzel
Kräuter, Malz, Salatbouquet

„Borschtsch“, Rande, Crème fraîche

Petersilienwurzel
Granola, Weisswein, Dinkel, Wirz, karamellierte Rüebl

„Runebergin torttu“
nach finnischer Art, Joghurt, Heidelbeere

67

Schloss Meberstorf

à la carte

Vorspeise

Salatbouquet, Kerne, Kräuter, Dressing nach Wahl Französisch, Balsamico, Dijon-Vinaigrette	11
Wildschwein, Malz, Schloss-Senf, Salatbouquet	17
Schwarzwurzel, Kräuter, Malz, Salatbouquet	16
Suppe der Saison: „Borschtsch“, Rande, Crème fraîche	9

Hauptspeise

Rind, Pepe Valle Maggia, Dinkel, Wirz, karamellierte Rüepli	44
Hecht, Weisswein, Meeresspargel, Dinkel, Wirz, karamellierte Rüepli	39
Petersilienwurzel, Granola, Weisswein, Dinkel, Wirz, karamellierte Rüepli	33
Kalbs Cordon bleu, Freiburger Käse, leicht getrüffelt, Kartoffel, Marktgemüse	48

Käse

Regionale Käsevariation, Käsebegleiter, Panforte	12
--------------------------------------------------	----

Dessert

„Runebergin torttu“ nach finnischer Art, Joghurt, Heidelbeere	12
Schokolade, Vanille, Birne, Moscato	12
Süsses zum Kaffee: Guetzli, Schloss-Schoggitrüffel	5
Mini-Dessert im Glas	6

Wildschwein: CH / DE • Rind: CH • Kalb: CH • Hecht: Wildfang CAN • Käse: Kanton Bern / Fribourg

Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber was in den Gerichten enthalten ist, falls Sie Unverträglichkeiten haben.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.